

# *Der Berg ruft!*

Der Calmont an der Mosel gehört zu den steilsten Weinbergen der Welt. Bei der Lese der edlen Beeren fließt viel Schweiß

**Text:** Tobias Oellig **Fotos:** Gottfried Stoppel





**Höchste Konzentration**  
fordert die Lese am Calmont  
– auch weil das Panorama  
zum Abschweifen verführt





**Gute Nerven** braucht Erntehelfer Remus, der mit dem Monorack die Trauben abtransportiert. Gerade diese extremen Bedingungen haben Winzer Michael Borchert (unten) gereizt

**K**ühle Luft streift durch die verwinkelten Gassen des Moselstädtchens Ediger-Eller am Fuß des Calmont, einem steil über dem Fluss aufragenden Höhenzug. Laub weht übers Kopfsteinpflaster. Es ist noch früh am Morgen, als die ersten Weinertehelfer um die Ecken schlurfen. Auch vor dem Springiersbacher Hof, einem ehemaligen Kloster aus dem 13. Jahrhundert, warten sie mit Handschuhen und Eimern. Roter Zierwein klettert über die Fassade des alten Gemäuers, das seit gut 20 Jahren das Weingut der Familie Borchert beheimatet.

„Wir kamen als Quereinsteiger zum Weinbau“, erzählt Gabriele Borchert, die in Ediger-Eller aufwuchs. Ihr Mann Michael war Industriemeister Metall, sie arbeitete als Krankenschwester. Über viele Jahre führten sie eine Wochenendehe. „So konnte es nicht weitergehen, und dann haben wir den Neustart in meiner alten Heimat gewagt.“ Heute kümmert sich Gabriele Borchert um die Feriengäste im Springiersbacher Hof und ihr Mann um den Weinbau. Er packt Eimer und Rebscheren in den Kofferraum seines Geländewagens und drängt zum Aufbruch. Die

Erntehelfer warten. Die Trauben am Calmont auch.

„Warmer Berg“ nannten die Römer den zwischen Koblenz und Trier gelegenen Calmont, der sich wie ein Hohlspiegel um eine enge Moselschleife legt und Sonnenstrahlen einfängt. 60 Grad steil schießen seine Hänge bis in eine Höhe von fast 300 Metern. Die Rebflächen zwischen den Städtchen Bremm und Ediger-Eller zählen zu den steilsten Weinbaugebieten der Welt.

Blickt man in die Reben, hat man den Eindruck, sie krallten sich in den Hängen fest. Die extremen Neigungen in Südlage sorgen dafür, dass der Schieferboden besonders viel Sonne abbekommt und sich im Sommer bis 40 Grad aufheizt. Als die Römer vor fast zwei Jahrtausenden auf diesem Höhenzug die ersten Weinstöcke setzten, fühlten sie sich im mediterranen Mikroklima am Calmont vermutlich wie zu Hause.

An diesem Herbstmorgen liegt der warme Berg jedoch eiskalt da. Raureif hat die Autos eingehüllt. „Das sind die letzten beiden guten Tage im Jahr. Schön trocken heute“, sagt Borchert, während er mit den Erntehelfern zu seinen Weinbergen braust. Fahlblau spannt sich der Horizont über den



**Frisch geerntet** sind die Rieslingbeeren eiskalt und süß. Ihre nächste Station: die Weinpresse



## Gabriele Borcherts Riesling-Weincreme

### Zutaten:

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 400 ml Riesling (idealerweise mineralisch trocken)
- 1 Becher Sahne
- Weintrauben oder Erdbeeren

### Zubereitung:

1. Das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker vermischen.
2. Die Eier mit dem Riesling verquirlen, dann das Vanillepudding-Zucker-Gemisch unterrühren.
3. Die Masse in einem Topf aufkochen und sofort vom Herd nehmen. Vollständig abkühlen lassen.
4. Sahne schlagen und unter die Masse heben.
5. Alles in Weingläser füllen und kalt stellen.
6. Vor dem Servieren mit Trauben oder Erdbeeren verzieren – je nach Jahreszeit.

**Variation I:** Trauben oder Erdbeeren halbieren und auf den Boden des Dessertglases geben, Weincreme mit etwas Sahne toppen.

**Variation II:** Wem der Weingeschmack zu stark ist, der ersetzt die Hälfte Wein durch Wasser.

**Tipp:** Die Weincreme lässt sich gut am Vortag vorbereiten. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterheben.



**EDELFÄULE AN DEN  
TRAUBEN SORGT FÜR  
EIN HONIGARTIGES  
BUKETT**



Elzhofberg, eine von Borcherts Rebflächen in der Hügelskette des Calmont. Die Sonne versteckt sich noch hinter der Kuppe, beginnt mit zaghaften Strichen den Himmel in Rosarot zu tauchen. „Die ersten drei Stunden sind sehr kalt für die Finger, dann wird's besser“, sagt der Winzer. Die Helfer Artur, Nicola, Maria und Monica schwärmen in die Reben aus. „Heute machen wir eine Riesling-Beerenauslese. Das heißt, wir ernten die edelfaulen Trauben.“ Borcherts bauen überwiegend Riesling an, die typische Sorte an der Mosel, sowie ein wenig Grauburgunder und Spätburgunder.

Weinlese ist im Prinzip einfach: Handschuh an, alles abschneiden – und aufpassen, dass man sich nicht in die Finger zwickt. Denn das Panorama lädt zum Abschweifen ein. Ringsum flammt der Herbst durch die Reben. Einige Blätter zieren gelbe Ränder, andere leuchten feuerrot. Braune erzählen schon vom Winter, saftig grüne noch von den Sommertagen, an denen sie sich mit Moselsonne vollgesogen haben. Es riecht nach Herbst zwischen den Weinstöcken und nach überreifen Trauben. Süß schmecken die edelfaulen Riesling-Beeren, ihr Saft ist eiskalt von der sternenklaren Nacht.

### Die Zeit tickt im Takt der schnippenden Schere

„Edelfäule ist ein Schimmelpilz“, erklärt Borchert. Er zerstört die Haut der Traube, die dann Feuchtigkeit verliert. „Dadurch steigt der Zuckergehalt der Trauben, und es entsteht dieses typische honigartige Edelfäulebukett.“

Von der Straße schallt gelegentlich das dumpfe Dröhnen eines Traktors herauf, der mit dem Anhänger über die Uferstraße rumpelt.

Artur, Maria und Monica hat der Calmont verschluckt. Verschwunden zwischen den Weinstöcken, wo die Welt nur noch eine Rebe groß ist und die Zeit im Takt des Schnipp und Schnapp der Schere tickt. Sie wurschteln sich durchs dichte Blattwerk, werfen die Beeren in den Eimer vor ihren Füßen oder in die Hotte, den Behälter auf dem Rücken, und arbeiten sich immer weiter den Hang hinauf. „Eimer immer vor den Stock!“, ruft Borchert den Unerfahrenen zu. „Sonst fällt er runter“, brummelt der Winzer und stapft den Hang hinab,

wobei der lose Schiefer unter seinen festen Schritten klackert.

Als die Lesenden die erste Trockenmauerterrasse im Hang erreichen, flutet die Sonne das gelbrote Rebenmeer. Wie ein Kapitän steht Borchert nun mitten in den Wogen und lugt durch eine Art Mini-Fernrohr: ein Oechslemeter, in das er eine Beere hineingequetscht hat, um deren Zuckergehalt zu messen. „Hundert“, sagt er. „Ist gut.“

Edelfäule bildet sich auf reifen Trauben bei warmem Herbstwetter ab etwa 80 Grad Oechsle, erklärt Kapitän Borchert. Die Frühnebel an der Mosel liefern die nötige Feuchtigkeit zum Wachsen des Pilzes, gleichzeitig müssen die Tage noch warm genug sein, damit die Beeren trocknen können. Nur wenige Weinbaugenden zeichnen sich durch ein derartiges Klima aus.

Steil ist am Calmont nicht nur steil. Man unterscheidet zwischen Steil- und Steilstagen. In Letzteren schlängelt sich kühn eine silberne Spur bergwärts: Eine dieselbetriebene Zahnradbahn mit Ladefläche pendelt auf dieser Schiene auf und ab, um die geernteten Trauben zu transportieren. Auf dem Fahrersitz des sogenannten Monorack hockt der schwindelfreie Erntehelfer Remus, hält an, grinst, schüttet die Trauben aus den Eimern der Erntenden in orangefarbene Kisten auf seiner wahnwitzigen Gondel, knattert weiter. Hoch hinauf bis zu einem Feldweg, wo er die Edelfaulen in einen VW Bus weiterverlädt.

Eine Schweizer Firma stellt die Monorack-Bahnen her, das Kulturamt des Landes Rheinland-Pfalz bezuschusst sie, um die einmalige Kulturlandschaft des Calmont zu erhalten. „Viele haben den Anbau hier aufgegeben, weil alles aufwendige Handarbeit ist“, erzählt Michael Borchert. Erntemaschinen könne man in den Steillagen nicht einsetzen. Und die vielen Helfer müssen nicht nur entlohnt, sondern auch untergebracht und gepflegt werden. Das macht den Anbau teuer. Aber gerade diese extremen Bedingungen am Calmont hätten ihn gereizt.

„Kommt, Brotzeit!“, ruft jemand. Gabriele Borchert ist an der Uferstraße vorgefahren und serviert Kaffee aus dem Kofferraum des Jeeps. Klamme Finger wärmen sich an heißen Tassen und greifen nach den belegten Broten im Picknickkorb. Monika, am Calmont aufgewachsen,



**Steile Sonnenbänke** fordern alle Kraft: Die Rebstöcke müssen sich gut festkrallen; Gabriele Borchert (rechts) sorgt dafür, dass die Erntehelfer bei Kräften bleiben



## 60 GRAD STEIL ERHEBEN SICH DIE HÄNGE DES CALMONT ÜBER DER MOSEL

macht gerade Heimaturlaub und hilft bei den Borcherts aus. „Das ist wie früher: Ferienjob hieß bei uns immer Weinlese.“

Dann geht es weiter: Stunde um Stunde, Rebe für Rebe, immer steiler, immer tiefer in die Hänge hinein. Am Nachmittag strotzt die Sonne mit ihrem Gold, wärmt die Rücken der Erntehelfer und heizt den Schieferboden auf. Kiste um Kiste knattern die Trauben mit dem Monorack aufwärts, um am Ende des Tages in der Weinpresse zu landen. Ihr kostbarer Saft wird im Keller gelagert, neben dem 2014er- und 2015er-Spätburgunder, der dort schon im Barriquefass schläft, tief unter den Gassen von Ediger-Eller.

Als der Abend anhebt, gibt es zum Abschied ein Glas Beerenauslese. Honigsüß schmeckt sie, vergoren und frisch zugleich. Nach allen Jahreszeiten, die über den Weinberg gezogen sind. Auch in den Schänken am Ufer prostet man sich nun zu, mit Blick auf das „Natur-Amphitheater“, über das schon Goethe bei einem guten Tropfen von den „schmalen, hervorragenden Kanten“ gestaunt hat. Und während die Erntehelfer in ihre Kojen fallen, erschöpft dem letzten Tag der Weinlese entgegenschlummern, lässt der warme Berg seine aufgeheizten Flanken von der Kühle der heraufziehenden Nacht umspülen.



» **Kontakt:** Weingut Borchert,  
Springiersbacher Hof, Oberbachstr. 30,  
56814 Ediger-Eller; Tel. 0 26 75/15 60;  
[www.ediger-mosel.de](http://www.ediger-mosel.de)